

MORGANTE

The authentic taste of Nero d'Avola

DON ANTONIO NERO D'AVOLA DOC SICILIA 2020 RISERVA



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rubino compatto. Profumi fruttati di marasca, amarene, more, con alternanze balsamiche e spezie in progressione. Deciso e potente il sorso, caldo, sferico, fitta e nobile la trama tannica sostenuta da buona freschezza. Abbinare con carni rosse dal gusto potente, selvaggina e formaggi di media e lunga stagionatura. Versare in calice di cristallo ampio. Temperatura di servizio 18°C.

CLIMA

L'autunno è stato molto piovoso con una temperatura mite e venti fortissimi, seguito da un inverno caldo e secco. All'inizio della primavera ci sono state delle piogge seguite da una temperatura mite con assenza di umidità. L'estate è stata calda con temperature medie di circa 30°C. Durante tutto il periodo della vendemmia, nel mese di settembre ed inizio ottobre, non ci sono state piogge ed il caldo secco ha fatto maturare l'uva in condizioni ottimali e senza nessun problema sanitario.

VINIFICAZIONE

Le uve Nero d'Avola, vengono raccolte tra la fine settembre ed inizio di ottobre, da terreni calcarei di colore bianco con frazioni di argilla a circa 500/550 metri s.l.m. e vinificate in serbatoi di acciaio inox con macerazione sulle bucce di circa 20 giorni a temperatura controllata di 26-28°C. La fermentazione malolattica viene svolta in serbatoi d'acciaio inox. La gradazione alcolica è di 15,00% Vol.

MATURAZIONE

Il vino viene affinato per 12 mesi in barriques nuove da 225 litri di rovere francese Allier, Troncaise e Never, seguito da un affinamento in bottiglia di circa 12 mesi.